

# San Miguel Encarnado

**Tamaño:** Grande.

**Forma:** Redondeada y aplastada en su polo superior. Presentan un labio más desarrollado en toda su longitud, siendo prominente en la zona ecuatorial. Visto en corte transversal, su forma es trapezoidal y sus dos mitades desiguales.

**Zona pistilar:** Desplazada hacia uno de sus laterales. Ápice redondeado con esbozo de mamelón, quedando el **punto pistilar** superficial respecto a sus lados laterales y con cubeta muy marcada en las dos caras. Alguna vez el punto pistilar está hendido dentro de la sutura o dentro de una cubeta ancha y profunda siendo, en este último caso, el ápice oprimido.

**Sutura:** Muy marcada. Oprimida en la zona ecuatorial y hendida en la cavidad peduncular y zona pistilar. En ocasiones está teñida del color de la chapa.

**Cavidad peduncular:** Muy ancha y muy profunda.

**Piel:** Velloso, de pubescencia abundante y corta. **Color:** Predomina el de la chapa rojo grana muy oscuro que, en las zonas donde es más intenso, tiene tonalidades negruzcas. La chapa, muy característica, está formada por punteado, el cual a su vez, presenta manchas y estrías. Tiene aspecto marmóreo y cubre toda la superficie con intensidad variable, pero sólo en un cuarto de la superficie no deja entrever el amarillo anaranjado del fondo.

**Carne:** Dura, amarilla, teñida de rojo junto al hueso. Jugosa, dulce, aromática. **Sabor:** Bueno aunque algo soso.

**Hueso:** Adherente a la carne, tamaño muy grande y forma alargada con tendencia a globosa. Cresta ventral saliente en toda su longitud. Surco dorsal ancho, poco profundo e interrumpido por los surcos laterales en la zona ecuatorial. Superficie áspera, muy esculpida con surcos poco profundos, cortos y aislados, siendo más largos y apretados en su tercio superior. Punteado muy notable por toda la superficie. Polo peduncular abierto.

**Maduración:** Primera decena de septiembre en Lérida.

